

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

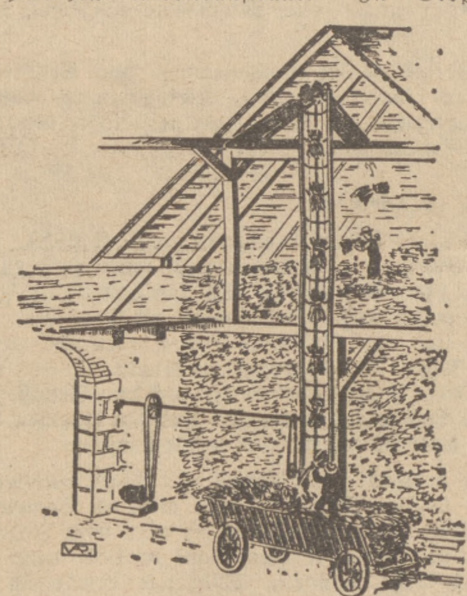
„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 30 Bydgoszcz, 23. Juli Bromberg 1939

Steilförderer bei der Erntebergung.

Mit Recht nehmen die Hilfsmittel zum Fördern von Lasten aller Art auf landwirtschaftlichen Ausstellungen einen erheblichen Raum ein, denn ein sehr großer Teil unserer Produkte muß zum Lagern in die Höhe befördert werden. Heu, Getreide, Stroh, Körner, Spreu, Häcksel werden in hohe Scheunen oder auf Böden und Speicher gebracht bis zu ihrer weiteren Verwendung in der Wirtschaft oder bis zum Verkauf. Dieser Höhentransport erfordert außerordentlich viel Arbeitskräfte und gerade in einer Zeit, wo auch auf dem Felde jede Hilfskraft kaum entbehrlich ist. In der Erntezeit ist die Arbeitsleistung beim Einfahren in der Hauptsache vom Abladen in der Scheune abhängig. Hohe Scheunen, wie sie die Regel sind, erfordern beim Einbansen einen erheblichen Arbeitsaufwand. In Großbetrieben



haben sich fahrbare Höhenförderer und neuerdings Gebläse schon stark eingeführt. In bäuerlichen Betrieben scheitert die Anschaffung dieser Maschinen an der Kostenfrage. Als verhältnismäßig billige Elevatoren haben sich für diese Betriebe sog. Steilförderer bewährt, die auch bei engen Raumverhältnissen in der Tenne angebracht werden können.

An einer senkrecht hochgeführten, einfachen, endlosen Kette sind in Abständen dreizinkige Gabeln angebracht, auf welche die Getreidegarben aufgelegt werden. Die Vorrichtung wird an der Tennenwand eingebaut und ragt etwa 60 Zentimeter in die Tenne hinein, so daß der Erntewagen noch bequem daneben Platz findet. Nahe am Giebel der Scheune fallen die Garben auf eine verstellbare Rutsche, auf der sie in den Bansen gleiten. Je nach Höhe der Scheune kostet die Vorrichtung ohne Montage ca. 300—400 RM. Der Kraftbedarf ist gering, ein Motor von 1 PS genügt als Antrieb. Bei langen Scheunen kann auch noch ein Seitenförderer zusätzlich eingebaut werden, so daß man in den meisten Fällen mit höchstens 3 Personen beim Einbansen auch unter ungünstigen Verhältnissen auskommt. Die Steilförderer haben neben ihrer Billigkeit noch den Vorzug, daß der Verschleiß sehr gering ist. Meist laufen diese einfachen Maschinen viele Jahre ohne nennenswerte Reparaturkosten.

Ein weiterer Vorteil besteht darin, daß jetzt auch weniger geübte und schwächere Personen beim Abladen in der Scheune beschäftigt werden können, da die Garben nicht mehr von unten nach oben, sondern umgekehrt bewegt werden. In gleicher Weise können Preßstrohballen mit dem Steilförderer hochgebracht werden.

Selbstgewonnenes Saatgut für den Zwischenfruchtbau?

Sofort nach dem Mähen des Getreides, wenn die Garben noch in Hocken stehen, wird heute in vorbildlichen Betrieben mit der Bestellung der Zwischenfrüchte begonne. Die Forderung, den Zwischenfruchtbau mehr und mehr auszudehnen, findet in der Praxis allgemein Anklang, nur wird nicht selten über den hohen Preis des Saatgutes geklagt. Bei den kleinkörnigen Sämereien ist es ja nicht so schlimm, ziemlich teuer stellen sich jedoch die großkörnigen Leguminosensamen. Hier besteht nun aber durchaus die Möglichkeit, wenigstens einen Teil des Saatgutbedarfs für den Zwischenfruchtbau im eigenen Betrieb zu decken. Verfehlt wäre es aber, zu diesem Zweck Leguminosen in Reinsaat zu bauen, da diese nicht immer sicher sind. Es besteht jedoch die Möglichkeit, Körnerleguminosen in kleinen Mengen zusammen mit Getreide auszusäen, von dieser Möglichkeit sollte im nächsten Jahre viel größerer Gebrauch gemacht werden.

Geeignet sind alle Sommergetreidearten, mit Ausnahme der Gerste. Wichtig ist, daß die Reifezeit der Gemengeteile, also des Getreides und der Körnerleguminosen, möglichst eng zusammen liegt. Die Getreidesorte muß sehr standfest sein. Der Anteil der Leguminosen darf nicht zu hoch sein, der Getreideertrag darf auf keinen Fall nennenswert beeinträchtigt werden. Die vom Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung der Universität Gießen angestellten Versuche haben sogar ergeben, daß durch die Beimengung von Körnerleguminosen der Gesamtertrag um einige Prozent gesteigert wird („Forschungsdienst", Heft 5/1939). Besonders bewährt hat sich der Sommerweizen, in zweiter Linie der Hafer. Die Höhe der Leguminosenbeimengung sollte je Hektar bei Erbsen nicht über 15 Kilogramm, bei Ackerbohnen 25 Kilogramm, bei Wicken über 10—12 Kilogramm hinausgehen. Dr. W. E.

Besseres Stoppelschälen.

Beim Stoppelschälen hat man oft mit dem sogenannten Sommerfrost zu kämpfen, d. h. der Boden ist durch die sommerliche Wärme oft so stark ausgetrocknet, daß es dann schwierig ist, beim Schälen überhaupt erst einmal einen Anfang zu bekommen. Besonders hart ist es dabei meistens auf dem Vorgewende, auf dem man jedoch gerade mit dem Pflügen beginnen möchte. Einige Landwirte umgehen diese Schwierigkeiten dadurch, daß sie zunächst weiter von der Schlaggrenze entfernt mit dem Schälen beginnen. Besser ist es aber, wenn man auch gleich diese besonders ausgedörrten Stellen umbricht, denn sie haben es eigentlich mit am nötigsten. Es läßt sich dies auch ganz leicht ausführen, wenn man diese Flächen mittels des Wasserwagens gut anfeuchtet. Da es sich meistens nur um schmale Flächen handelt, ist der Arbeitsaufwand oft gar nicht so groß. Besonders vorteilhaft ist es auf alle Fälle, die über das Feld führenden Wege und die durch die Erntemaschinen festgefahrenen Wege bei einseitigem Mähen so zu behandeln. Die Pflugarbeiten werden durch diese kleine Hilfe sehr verbessert, so daß das nächstjährige Wachstum auf diesen Stellen sehr gefördert wird.

Landwirt Höppner, Zurow.

Obst- und Gartenbau.

Die Sommerdüngung der Obstbäume.

Die beste Zeit zur Düngung der Obstbäume ist der Monat Juli. Von Mitte August ab sollte unter keinen Umständen mehr gedüngt werden, da die Obstbäume dann zu lange im Triebe bleiben und die Rückwanderung der Nährstoffe bis zum Eintritt stärkerer Fröste nicht erfolgt ist. Das Holz kommt dann nicht zur Ausreife und Frostschäden sind die Folge. Nach dem Grundsatz, daß man den in der eigenen Wirtschaft anfallenden Dünger zuerst verwenden soll, kommt vor allem die Jauche als Düngemittel in Frage. Sie hat den Vorteil, daß sie nichts kostet und vermöge ihrer flüssigen Form schnell zur Wirkung kommt. Da oft um die Mitte des Jahres große Trockenheit herrscht, vermag sie auch gleichzeitig die Bewässerung zu ersetzen. Aus diesem Grunde sollte man Pfuhl möglichst verdünnt geben. Bei Steinobst und auch bei Kernobst sei man besonders vorsichtig, um Wurzelverbrennungen zu vermeiden. Sie soll nur in vergorenem Zustande verabreicht werden. Immer und immer wieder muß aber darauf aufmerksam gemacht werden, daß Pfuhl ein einseitiges Düngemittel ist und in der Hauptsache Stickstoff und Kali enthält. Dadurch wird also hauptsächlich das Wachstum angetrieben, ohne daß das Holz sehr widerstandsfähig wird. Außerdem werden Kernobstbäume leicht krebsanfällig, und bei Steinobst tritt der gefürchtete Gummifuß auf. Da Jauche nur Spuren von Phosphorsäure und ganz geringe Mengen Kalk enthält, müssen diese beiden Kernnährstoffe durch Handelsdünger ergänzt werden. Die Kalkung der Bäume führt man am besten im Abstand von 3 zu 3 Jahren durch, während die Phosphorsäure alljährlich gereicht wird.

Bei den Baumanlagen hat man zwischen Baumstücken mit Grasnutzung als Untergrund und solchen mit offenem Boden zu unterscheiden. Sind im Grasland genügend große Baumscheiben vorhanden, so ist die Düngung leicht durchzuführen. Ist überhaupt keine oder eine ungenügende Scheibe vorhanden, so hebt man strahlenförmig vom Stamm auslaufende Gräben in Zweispatenbreite aus, lockert den Untergrund und bringt den flüssigen Dünger hinein und setzt die Rasenstücke wieder auf. Von den Phosphorsäuredüngern kann man nur Superphosphat in der Jauche auflösen und gleichzeitig geben, da bei ihm Stickstoffverluste nicht eintreten. Auch die sogenannte Lochdüngung, bei der teils innerhalb und teils außerhalb der Kronentraufe Gruben ausgehoben und mit Dung gefüllt werden, führt zum Ziel. Mit einer besonderen Findigkeit streben die Saugwurzeln dann zu diesem Düngerborn. Wilhelm Beppler, Gießen-Wieseck.

*

Hochgepflanzter Sellerie.

In der Regel wird der Sellerie so gezogen, daß sich die Knollen in der Erde entwickeln. Bei dieser Anzucht bilden letztere durchweg viele Seitenwurzeln, welche die Knolle entwerten. In den letzten Jahren bin ich nun dazu übergegangen, die Selleriepflanzen hoch, auf einen kleinen Damm zu pflanzen, den ich in einfacher Weise dadurch bekomme, daß ich von beiden Seiten der gespannten Schnur die benötigte Erde heranziehe. Auf diesen Damm pflanze ich die Selleriesetzlinge, die zweimal verschult sind und sich daher durch kräftiges Wachstum und reiche Bewurzelung auszeichnen. Durch



die Niederschläge und die Bewässerung wird die angehäufelte Erde nach und nach abgeschwemmt, so daß sich in der Folgezeit die Knollen größtenteils über der Erde entwickeln und naturgemäß keine überflüssigen Seitenwurzeln ansetzen, im übrigen aber ein Gewicht wie die in der Erde befindlichen Knollen erreichen. Man hat bei dieser Kultur nicht nötig, die sonst durch Wegräumen der oberen Erde frei gelegten Seitenwurzeln zu entfernen — eine Maßnahme übrigens, die fragwürdig ist.

Das Verfahren des Hochpflanzens von Sellerie möchte ich besonders Gartenfreunden, Kleingärtnern und Kleinsiedlern empfehlen; für Gemüsegärtner dürfte diese Anzucht etwas umständlich sein. Herpers.

Spargelbau im Kleinen.

Wer sich für seinen Hausbedarf das köstlichste Frühgemüse, den Spargel, selbst bauen will, muß sich darüber klar sein, daß er dann von Anfang Mai bis nach Mitte Juni täglich stechen gehen muß. Sonst wird der Kopf blau und der Schaft rot und der Geschmack streng, vielleicht gar bitter. Außerdem kommt die Spargelfliege hinein. Dieses unscheinbare Insekt hat ganze Neukulturen auf dem Gewissen. Wegfangen und Locken auf Leimruten sind die einzigen Abwehrmittel, die dauernd angewendet werden müssen.

Ferner verlangt der Spargel viel Platz, rajolten Boden und direkt mastige Düngung. Er muß ab Sommer üppig wie ein Wald stehen. Dafür ist er aber vom Regen unabhängig und nimmt mit leichtem Sand vorlieb, wenn es dafür an Kompost nicht mangelt. Südhänge erwärmen sich am schnellsten. Hier kommt er schon Ende April!

Dürre Zweigspitzen vernichten!

In unseren Sauerkirschen, besonders den Schattenmorellen, haust in diesem Sommer wieder schlimm der Erreger der Zweigspitzendürre (Monilia), ein Pilz, der vom Winde weit verweht wird. Deshalb müssen dauernd alle vertrocknenden Triebe, leider auch ganze Zweige und Äste abgeschnitten und verbrannt werden. Polizeiverordnungen fordern dies außerdem. Aber das Gemeinschaftsgefühl sollte es schon jedem Gartenfreund sagen, daß er nicht ungestraft seine Nachbarn gefährden darf. Außerdem halte man die Schattenmorelle scharf im Schnitt. C. L.

Geflügelzucht.

Augustarbeiten auf dem Hühnerhofe.

Das Umlegen der Jahresringe wird jetzt nötig. Es handelt sich da um die verbilligten, diesmal blauen Ringe (Stück 1 Pfg.), daneben aber auch um die unverbilligten Wirtschaftsringe der Reichsfachgruppe Landwirtschaftliche Geflügelzucht und um die Ausstellungsringe der Reichsfachgruppe Ausstellungsgeflügelzüchter. — Reste vom Weichfutter fangen im Sommer leicht an zu gären, ebenso sind oft im sogen. Sammelfutter verdorbene Stoffe. Sie sind stets sorgsam zu entfernen, da sich sonst leicht Durchfall einstellt. Um diesen zu beheben, wird jedem Liter Saufwasser eine Messerspitze voll Eisenvitriol — ein weißes Pulver — zugesetzt. — Das üppige Wachstum der Küken wird gefördert, wenn dem eiweißhaltigen Futter je Tier und Tag 1 g Lebertran zugesetzt wird.

Auf vielen Hühnerhöfen treffen wir jetzt Tiere an, die auf dem Rücken, bis hin zum Schwanze und Halse, kahlgefressene Stellen aufweisen. Am meisten zeigt sich dieses Übel bei auf engen Räumen gehaltenen Hennen. Mag auch oft Langeweile die Ursache dieses gegenseitigen Federfressens sein, so ist es doch gar nicht selten auf zu fleischarme Kost zurückzuführen. Also mehr eiweißhaltiges Futter reichen! Garnelen tun gerade in solchen Fällen prächtige Dienste. — Der Hahnenumtausch bringt für bäuerliche und landwirtschaftliche Hühnerhaltungen (für andere natürlich auch!) große Vorteile. Es erhalten aber nur die genannten Gruppen für den Hahn 4 Mk. Zuschuß, wobei sie allerdings einen Althahn dafür zurückgeben müssen. Es gibt auf je 20 Hennen einen Hahn. Mehr als drei Umtauschhähne stehen keiner Wirtschaft zu. Unsere Hausfrauen legen jetzt den Eierüberschuß ein, eben die „berühmten Augusteier", um so einen gewissen Vorrat an Eiern für den Spätherbst und Winter zu haben. —

Truthennen, die viel gebrütet haben, legen noch. Auf den feinen Geschmack ihrer Eier sei hier um so mehr hingewiesen, als ja jetzt die Zeit vorüber ist, noch Puterküchlein ausbrüten zu lassen. Wollen die Truthennen nach ihrer Legeperiode noch einmal brüten, so können ihnen da, wo es nicht an Raum mangelt, noch Enteneier untergelegt werden. — Die Perlhühner werden demnächst ihre Legetätigkeit einstellen. Zeigen sie im August Brütlust, so müssen wir sie ihnen vertreiben; denn sie würden doch sicher eines schönen Tages das Gelege in Stich lassen. P. H.-Z.

Kleine Verbesserungen der Hühnerhaltung.

Mit der Auswahl der Hühnerstämme fängt es schon an, denn auf den meisten Bauernhöfen sieht man einen Rassenmischmasch, daß man sich nicht wundert, wenn die Legeleistung unter dem Durchschnitt liegt. Auf den Bauernhof gehören gute Legerassen, die auch gleichzeitig im Schlachtgeflügelverkauf noch gute Preise bringen.

Dann ist die Stallfrage noch in zahlreichen Fällen ein Kapitel für sich. Auch der Hühnerstall soll luftig, sauber und hell sein. Vor allen Dingen lege man den größten Wert auf öfteres Desinfizieren der Geflügelställe und ihrer Einrichtungen. Es ist selbstverständlich, daß die Ställe so eingerichtet sind, daß sie den Hühnern genügend Platz bieten. Von größter Bedeutung für eine rentable Geflügelhaltung ist die Futterfrage. Diese läßt sich am bequemsten im Bauernhof lösen, denn hier fällt eine ganze Reihe von Produkten ab, die der Hühnermagen gern aufnimmt. Das Bauernhuhn hat zudem große Bewegungsfreiheit und ist in der Lage, sich einen Teil des Futters selbst zu suchen. Man sollte nicht vergessen, einfache und praktische Geflügeltränken aufzustellen, die aber stets frisches Wasser enthalten müssen. Bei der Verabreichung von Weichfutter ist darauf zu achten, daß die Futterbehälter stets in sauberem Zustand sein müssen. In der bäuerlichen Geflügelhaltung heißt es ebenso wie in der Großzucht auf Krankheitserscheinungen der Hühner achten. Kranke Tiere sofort aus dem Stamm entfernen und gesondert halten. Wo Seuchen aufgetreten sind, ist sofort der Stall zu desinfizieren. Als besonders vorteilhaft hat sich die ständige Beobachtung der Hühner und eine Auslese der alten Tiere und schlechten Leger erwiesen. Überalterte Tiere und schlechte Leger sind unnütze Futterfresser, sie verteuern die bäuerliche Hühnerhaltung. Die Beringung mit Jahresringen (farbig) schützt vor einer Überalterung der Hühner. C. M. Ring.

Viehzucht.

Wie verhütet man Hitzschlag bei Pferden?

Pferdeverluste durch Hitzschlag in den Sommermonaten sind nicht selten. Die Tiere schwitzen plötzlich stark, sie taumeln und stürzen hin, die Lidbindehaut ist dunkelrot verfärbt, der Puls ist schwach, es tritt Atemnot ein. Entscheidend ist nicht allein die Witterung, der Ernährungszustand sowie die Arbeitsleistung der Pferde spielen eine große Rolle. Gefährdet sind vor allem gut genährte Tiere der schweren Rassen, ganz besonders bei rascher Arbeit, z. B. vor dem Mähbinder. Besonders häufig tritt Hitzschlag bei Hengsten auf, die während der Deckzeit nicht zu arbeiten brauchten und die schwere Erntearbeit nicht gewohnt sind. Aus diesen Feststellungen ergeben sich bereits die Verhütungsmaßnahmen: die Fütterung der Pferde muß, wie Dr. O. Profé in Nr. 27 der „Deutschen Landw. Presse" ausführt, genau der Leistung entsprechen. Deckhengste müssen auch während der Deckzeit regelmäßig bewegt oder zu leichten Arbeiten herangezogen werden. In übermäßigem Ernährungszustand befindliche Tiere dürfen an schwülen Tagen nur in den frühen Morgenstunden und bei längeren Ruhepausen zu schwereren Erntearbeiten herangezogen werden.

Futtrig-fuselige Butter.

In einigen Gebieten tritt während der Stallfütterung ein Butterfehler auf, den man als „futtrig-fuselig" bezeichnet. Das ist besonders der Fall in den Höfen, wo besonders viel Kartoffeln angebaut werden, doch muß hierbei gesagt werden, daß die Kartoffelfütterung selbst keinen ungünstigen Einfluß auf die Butter ausübt. Da aber in den Gegenden, wo sehr stark Kartoffelbau vorherrscht, größere Mengen an die Brennereien geliefert werden, fällt hier auch in reichem Maße die sog. Kartoffelschlempe an. Diese Schlempe wird vom Bauern sehr gern verfüttert, sie ist, wo die Rückstände fuselfrei sind, ein gutes und hochwertiges Futtermittel, aber vielfach enthält die Schlempe sehr hohe Prozentsätze von Fuselöl. Dieses Fuselöl geht als ätherisches Öl bei der Verfütterung sofort in die Blutbahn des Tieres, und da die Milch aus dem Blut des Tieres gebildet wird, auch in die Milch über. Hierdurch ergibt sich nicht nur der futtrige Geschmack der Butter, sondern die Butter nimmt auch die Eigenschaft des ätherischen Öles an. Die Butter wird hierdurch „futtrig-fuselig" („Der Molkerei- und Käsereifachmann", Milchwirtschaftliche Zeitung, Ausgabe 12).

Die Molkereileiter sollten da, wo futtrig-fuselige Milch angeliefert wird, dafür sorgen, daß die Brennereien Fuselabscheider einbauen und ihre Schlempe von Zeit zu Zeit einer Kontrolle durch ein Gärinstitut unterziehen lassen.

Bienenzucht.

Über das Alter unserer Bienen.

In den Tagen des reichsten Nektarsegens, in der Haupttracht ist das Leben der Bienen Anstrengung Tag und Nacht. Das zehrt am innersten Mark. Alle z. B. im Mai erbrüteten Bienen sterben schon im Juli dahin. Man kann annehmen, daß die Bienen, welche die Haupttracht mitgemacht haben, nie älter als fünf bis sechs Wochen werden. Der Beweis hierfür ist leicht erbracht: Man weisle ein deutsches Volk im Mai mit einer rein italienischen Königin um. Nach sechs Wochen ist alles deutsche Blut verschwunden und aus dem Stock kommen ausnahmlos Italiener, an ihren goldgelben Hinterleibsringen leicht zu erkennen. Das Alter der Überwinterungsbienen erstreckt sich dagegen bis auf acht bis acht Monate.

Welche Folgen erwachsen daraus für den Imker? Er muß dafür sorgen, daß nach Beendigung der Haupttracht, wenn auf nennenswerte Nachttracht nicht mehr gerechnet und an eine Wanderung in bessere Trachtgefilde nicht weiter gedacht werden kann (was aber die Ausnahme darstellen sollte!), die Bienen nochmals zu kräftigem Bruteinschlag im August-September angefeuert werden. Es ist von ungeheurer Wichtigkeit, einen möglichst starken Stamm von Jungbienen in den Winter zu bringen. Dieser wird der Träger unserer Hoffnungen im knospenden Lenz. Wir müssen also die Bienen zu überlisten trachten, ihnen durch die August-Reizfütterung eine Art Außentracht vorzuzaubern, und so die Königin auf etwa 10 bis 14 Tage zu nochmaligem starken Bruteinschlag bestimmen. Wgt.

Einkochen — Einlegen — Trocknen?

Es gibt viele Arten des Haltbarmachens.

Jeder Sommermonat schenkt uns enie Fülle neuer Früchte und Gemüse, und es heißt, in der Zeit des Erntereichtums den Sommersegen für die obst- und gemüsearmen Wintermonate haltbar zu machen. Das Wort „Einkochen" spielt heute beinahe in allen größeren Haushaltungen eine wichtige Rolle. Wie aber sieht es in Kleinhaushaltungen aus? Oft meint da die Hausfrau, es „lohne" sich nicht recht, den Bedarf für den kleinen Haushalt könne man ebenso gut im Winter mit Gemüsekonserven decken.

Dies stimmt natürlich in gewissem Maße, trotzdem sollte sich keine Hausfrau die Möglichkeit entgehen lassen, sich wenigstens einen kleinen Wintervorrat hinzulegen. Dabei ist wichtig, daß man zum Einkochen durchaus nicht unbedingt einen entsprechenden Apparat braucht, der gleich ein halbes Dutzend Gläser faßt, man kann Gläser in ganz beliebiger Zahl auch in einem großen Kochtopf sterilisieren. Dabei muß auf den Topfboden entweder ein Holzrost als Einlage oder ein dickeres Tuch gelegt werden, damit die Gläser nicht direkt auf dem Topfboden stehen. Der Topf wird dann handbreit mit Wasser gefüllt, die Gläser werden hineingestellt und das Wasser wird zum Kochen gebracht. Es ist also durchaus möglich, im Kleinhaushalt auch ein, zwei oder drei Gläser voll einzukochen.

Auch ohne Wasserbad kann man sterilisieren. Dies geschieht dann bei schwacher, gleichmäßiger Wärme im Gasbratofen, in der Grude oder im Elektrobratofen. Man kann dabei unter die Gläser eine Schicht feuchtes Zeitungspapier (etwa 15 Blatt) legen und ein kleines, mit Wasser gefülltes Gefäß dazustellen. Mit feuerfesten Gläsern (Jenaer Glas) kann man auch auf der offenen Gasflamme oder der elektrischen Heizplatte sterilisieren. Nachdem die Gläser die nötige Zeit erhitzt sind, werden Apparate oder Töpfe vom Herd genommen. Beim Bratofen die Tür öffnen, damit die Gläser langsam abkühlen! Zum Schluß werden die Gläser herausgenommen und an einem zugfreien Ort (mit einem Tuch bedeckt) zum völligen Abkühlen aufgestellt. Die Klammer soll stets erst am folgenden Tage abgenommen werden, wobei vorsichtig geprüft wird, ob das Glas fest verschlossen ist. Ist dies nicht der Fall, so müssen der Glasrand, der Deckel und der Gummiring einer genauen Prüfung unterzogen werden, man wechselt dann den schadhaften Teil aus und sterilisiert das Glas nochmals unter Beobachtung der größten Sauberkeit.

Die Möglichkeiten des Haltbarmachens sind sehr verschieden. Wer nicht einkochen will, kann zum Beispiel einige Obstarten, sowie Rhabarber und Tomaten auch in Flaschen haltbar machen. Eine wichtige Rolle spielt bei allen Arten der Haltbarmachung die sorgfältige Säuberung der Gefäße. Während Einkochgläser gründlich in Sodawasser mit einer Bürste gereinigt und dann nicht mit einem Tuch ausgewischt, sondern zum Ablaufen mit der Öffnung nach unten aufgestellt werden (Gummiringe werden in warmem Wasser gereinigt und bis zum Gebrauch in abgekochtem Wasser aufbewahrt) — müssen Flaschen ebenfalls gründlich gereinigt und umgekehrt zum Trocknen aufgestellt werden. Sehr gut ist es, kurz vor dem Gebrauch Gläser und Flaschen noch auszuschwefeln.

Die Haltbarmachung in Flaschen geschieht ohne Zucker — dieser wird erst beim Verbrauch zugefügt. Die Früchte kochen im eigenen Saft (Heidelbeeren) oder werden gut gesäubert roh in die Flaschen gefüllt, worauf man abgekochtes, erkaltetes Wasser bis zu 3 Zentimeter unter den Flaschenrand darüberfüllt (Stachelbeeren, Rhabarberwürfel). Dann sofort die Flaschen verkorken und mit Siegellack überziehen. Es ist ratsam, die Flaschen stets so groß zu wählen, daß der Inhalt zu einer Mahlzeit verwendet wird.

Das Einlegen in Essig empfiehlt sich besonders für Gurken, grüne Tomaten, rote Rüben und Kürbis, wobei besonders wichtig ist, daß der Topf mit dem Einlegegut sofort kühl aufbewahrt wird. Wieder eine andere Art ist das Einsäuern, das für Sauerkraut, Schnippelbohnen und Salzgurken in Frage kommt. Welche Art der Haltbarmachung man wählt, hängt ganz von dem persönlichen Geschmack ab.

Schließlich sei noch an das Trocknen gedacht, von dem unsere Hausfrauen im allgemeinen viel zu wenig Gebrauch machen. Dabei gibt es drei verschiedene Möglichkeiten: das Trocknen an der Luft, das Trocknen im Bratofen (Grude) und das Trocknen auf Trockenhorden, auf dem Herd. Äpfel, Birnen, weiße Bohnen, Erbsen, Pilze, Sellerieblätter, Küchenkräuter und deutsche Teesorten werden entweder auf Fäden gezogen und an geschützter Stelle aufgehängt oder auf Tüchern ausgebreitet, das Trocknen darf jedoch nicht an Regentagen geschehen. Im Bratofen wird Obst oder Gemüse auf einem mit sauberem Papier belegten Kuchenblech ausgebreitet, das man in den mäßig warmen Ofen schiebt. Die Tür bleibt offen, damit die feuchte Luft entweichen kann. Trockenhorden gibt es fertig zu kaufen, falls man sie nicht mit einfachen Mitteln selbst herstellen will.

*

Feine Pilze zu Tunken, Ragouts usw.

Man sucht ganz kleine Pilze aus, die sauber, trocken und sehr frisch sein müssen. Dann bereitet man sie genau wie Pilzgemüse. Es empfiehlt sich, sie in ganz kleine Dosen oder Gläser einzumachen, da sie nur in kleinen Mengen verbraucht werden.

Getrocknete Pilze.

Zum Trocknen müssen die Pilze sehr gesund und trocken sein. Sie werden nicht gewaschen, sondern nur sauber geputzt und in kleine Stücke geschnitten. Dann zieht man sie auf Fäden und hängt sie luftig zum Trocknen auf (im Schatten!).

Stangenspargel.

Gleichmäßige, nicht zu dicke, ganz frische Spargel werden fein geschält und gleichlang geschnitten. Schale und Abfall werden zur Suppe gekocht. Dann packt man sie in Gläser von passender Höhe ein.. Es empfiehlt sich, Gläser zu nehmen, die oben einen weiten Rand haben. Man bedeckt sie mit leicht gesalzenem Wasser und sterilisiert sie 20 Minuten auf 100 Grad. Nach 1—2 Tagen sterilisiert man sie noch einmal 15 Minuten auf 100 Grad.

Aus der Praxis.

Nußgebäck. 50 Walnüsse werden fein zerstoßen, 70 Gramm Zucker schlägt man mit einem Ei und verrührt dieses mit den Nüssen, einem Eßlöffel Mehl und nach Geschmack mit etwas Vanille. Den Teig setzt man mit einem Teelöffel in kleinen Bällen auf eine gut gefettete Platte und bäckt sie hellbraun.

Hartgewordene Gummiringe werden wieder weich und elastisch, wenn man sie 20 bis 30 Minuten in eine Mischung von zwei Teilen Wasser und einen Teil Salmiak legt.

Pinsel, die man zum Bronzieren benutzt hat, werden hinterher sogleich in Benzin ausgewaschen.

Zementfußböden und Mosaikfußböden werden vorteilhaft mit Leinöl gepflegt.

Eine vorteilhafte Beize gegen Holzwürmer besteht in je einem Teil Wermutblättern, Pfeffer, Senfkörnern und Kochsalz, die mit Essigsprit vermengt werden. Die zu schützenden Gegenstände werden hiermit zweimal überstrichen.

Bindfaden wird gegen Witterungseinflüsse geschützt, wenn man ihn für 40 Minuten in eine starke Leimlösung bringt. Nach dem Abtrocknen legt man ihn für zwei Stunden in eine Eichenrindenabkochung. Zum Schluß wird der Bindfaden mit einem mit Maschinenöl getränkten Lappen abgerieben.

Bei Mundfäule ist die äußere und innere Anwendung folgender Tees am Platze: Akelei, Basilie, Zitrone, Dost, Hauswurz, Heidelbeere, Lilie, Quitte, Kamille, Salbei, Brombeere, Eisenkraut, Rose, Gundermann, Kornblume und Schafgarbe.

Zakład graficzny i miejsce odbicia, wydawca i miejsce wydania: Drukarnia A. Dittmanna T. z o. p., Bydgoszcz, Dworcowa 13.
Redaktor odpowiedzialny za dział redakcyjny: Arno Ströse; za ogłoszenia i reklamy: Edmund Przygodzki.
Zarządzający zakładem graficznym: Hermann Dittmann, Bydgoszcz.